

SkyLine Premium Gas Natural Horno Combi 20GN1/1, Versión Verde

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #


229794 (ECOG20IT3G6)

Horno de caldera Combi SkyLine PremiumS con control de pantalla táctil, 20x1 / 1GN, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, versión verde con puerta de 3 vidrios

Descripción

Artículo No.

Horno Combi con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilinguaje

- Generador de vapor incorporado con control de humedad real basado en el sensor Lambda
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del ventilador.
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e incorporado con descalcificación integrada del generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador
- Modos de cocción: automático (9 familias de alimentos con más de 100 variantes diferentes preinstaladas); Programas (se pueden almacenar y organizar un máximo de 1000 recetas en 16 categorías diferentes); Manual (ciclos de vapor, combinados y de convección); Ciclos especializados (regeneración, cocción a baja temperatura, prueba, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasteurización de pasta, deshidratación, control de seguridad alimentaria y control avanzado de seguridad alimentaria)
- Funciones especiales: cocción MultiTimer, Plan-n-Save para reducir los costos de funcionamiento, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, conexión SkyDuo a SkyLine ChillerS, modo de respaldo automático para evitar tiempos de inactividad
- Puerto USB para descargar datos, programas y configuraciones de HACCP. Conectividad lista
- Sonda de temperatura central multisensor de 6 puntos
- Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.
- Construcción de acero inoxidable en todo
- Se suministra con el n. 1 carro rack 1/1 GN, 63 mm de paso.
- Patas niveladoras ajustables.

Características técnicas

- Generador de vapor incorporado para un control de humedad y temperatura altamente preciso de acuerdo con la configuración elegida.
- Control de humedad real basado en el sensor Lambda para reconocer automáticamente la cantidad y el tamaño de los alimentos para obtener resultados de calidad consistentes.
- Ciclo de convección seco y caliente (25 °C - 300 °C): ideal para cocinar con poca humedad.
- Ciclo de combinación (25 °C - 300 °C): combina calor y vapor de convección para obtener un ambiente de cocción controlado por humedad, acelerando el proceso de cocción y reduciendo la pérdida de peso.
- Ciclo de vapor a baja temperatura (25 °C - 99 °C): ideal para cocción, recalentamiento y cocción delicada. Ciclo de vapor (100 °C): mariscos y verduras. Vapor de alta temperatura (25 °C - 130 °C).
- Modo automático que incluye 9 familias de alimentos (carne, pollo, pescado, verduras, pasta / arroz, huevos, panadería dulce y salada, pan, postre) con más de 100 variantes preconfiguradas. A través de la fase de detección automática, el horno optimiza el proceso de cocción según el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento cargado para lograr el resultado de cocción seleccionado. Resumen en tiempo real de los parámetros de cocción. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 70 variantes por familia.
- Cycles +: - Regeneración (ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja), - Cocción a baja temperatura (para minimizar la pérdida de peso y maximizar la calidad de los alimentos), - Ciclo de pruebas, - Cocción EcoDelta, cocción con sonda de alimentos manteniendo la diferencia de temperatura preestablecida entre el núcleo de los alimentos y de la cámara de cocción, - Sous-vide cooking, - Static Combi (para reproducir la cocina tradicional del horno estático), - Pasteurización de la pasta, - Ciclos de deshidratación (ideal para secar frutas, verduras, carnes, mariscos), - Alimentos Control seguro (para controlar automáticamente la seguridad del proceso de cocción de acuerdo con las normas de higiene HACCP), - Control avanzado de seguridad alimentaria (para controlar la cocción con factor de pasteurización).
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 1000 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Las recetas se pueden agrupar en 16 categorías diferentes para organizar mejor el menú. Programas de cocina de 16 pasos también disponibles.
- Se suministra con carro con estructura de guías para bandejas 1/1 GN, 63 mm de paso.
- Función MultiTimer para gestionar hasta 20 ciclos de cocción diferentes al mismo tiempo, mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados de cocción. Se pueden guardar hasta 200 programas MultiTimer.
- Ventilador con 7 niveles de velocidad de 300 a 1500 RPM y rotación inversa para una uniformidad

Aprobación:

óptima. El ventilador se detiene en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta.

- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión
- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- Diferentes opciones de químicos disponibles: sólido (libre de fosfatos), líquido (requiere accesorio opcional).
- GraseOut: predispuesto para integración de drenaje y recolección de grasa para una operación más segura (Base especial como accesorio opcional.)
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- Capacidad: 20 bandejas GN 1/1.CHAR(13)CHAR(10)
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento en uniformidad de refrigeración/ calefacción y control de temperatura gracias a un diseño especial de la cámara.

Construcción

- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.
- Pistola rociadora integrada con sistema de retracción automático para un rápido enjuague.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.
- Protector de puerta integrado para evitar la dispersión de vapor y calor por puerta cuando no se utiliza el bastidor enrollable.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.
- SkyHub le permite al usuario agrupar las funciones favoritas en la página de inicio para un acceso inmediato.
- MyPlanner funciona como una agenda en la que el usuario puede planificar el trabajo diario y recibir alertas personalizadas para cada tarea.
- Con SkyDuo, horno y abatidor se conectan entre sí y se comunican para guiar al usuario a través del proceso de cocción y enfriamiento, optimizando el tiempo y la eficiencia (el kit SkyDuo está disponible como accesorio opcional).
- Puerto USB para descargar datos HACCP, compartir programas de cocción y configuraciones fáciles de usar. El puerto USB también permite conectar la sonda sous-vide (accesorio opcional).
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.
- Visualización automática del consumo al final del cliclo.

Accesorios incluidos

- 1 de - NOT TRANSLATED - PNC 922753

Accesorios opcionales

- - NOT TRANSLATED - PNC 920003 ☐
- Pareja de rejillas inox 1/1 GN PNC 922017 ☐
- Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN PNC 922036 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922062 ☐
- 1 rejilla de 1/2 GN para pollos enteros (4 por rejilla de 1,2kg. cada uno) PNC 922086 ☐
- Ducha vista PNC 922171 ☐
- Bandeja de panadería con 5 filas (para baguettes), perforada en aluminio con revestimiento en silicona (325x530x38) PNC 922189 ☐
- Bandeja de panadería con 4 esquinas, perforada en aluminio (400x600x20) PNC 922190 ☐
- Bandeja de panadería con 4 esquinas en aluminio (400x600x20) PNC 922191 ☐
- 2 cestos para freír, para hornos PNC 922239 ☐
- Rejilla en acero inoxidable para pastelería 400x600 mm, AISI 304 PNC 922264 ☐
- Rejilla para pollos 1/1 GN (8 pollos enteros, 1,2kg) PNC 922266 ☐
- Sonda USB para cocción al Vacío. Disponible para hornos air-o-steam Touchline con versión de software 4.10 PNC 922281 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922321 ☐
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 4 espetones largos PNC 922324 ☐
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas. PNC 922326 ☐
- 4 espetones largos (para el soporte 922326) PNC 922327 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922338 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922348 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922362 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922365 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922386 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922390 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922618 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922651 ☐

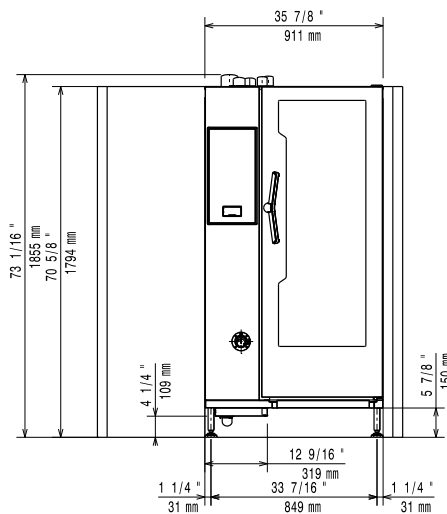
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922652	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922659	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922670	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922671	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922678	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922683	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922687	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922707	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922713	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922714	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922730	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922735	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922743	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922746	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922747	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922752	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922753	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922754	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922756	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922761	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922763	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922769	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922771	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922773	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922776	☐
• RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=40 MM	PNC 925001	☐
• RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=60 MM	PNC 925002	☐
• PLANCHA RANURADA MARCADO 1/1GN P/HORNOS	PNC 925003	☐
• PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO) GN 1/1	PNC 925004	☐
• PLANCHA PARA 8 HUEVOS FRITOS GN 1/1	PNC 925005	☐
• BANDEJA PLANA PANADERÍA 2 BORDES GN1/1	PNC 925006	☐
• BANDEJA PARA BAGUETTES GN 1/1	PNC 925007	☐
• REJILLA PARA 28 PATATAS-HORNOS GN1/1	PNC 925008	☐
• RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 H=20MM	PNC 925009	☐
• RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 H=40MM	PNC 925010	☐
• RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 H=60MM	PNC 925011	☐



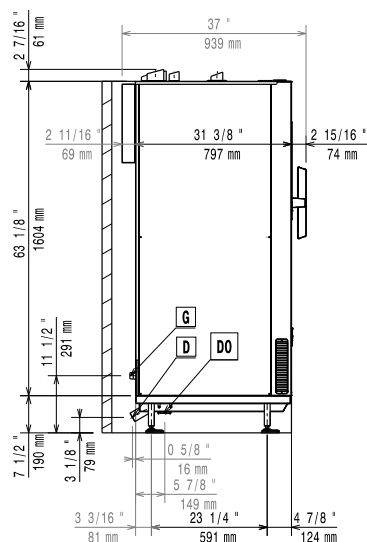
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Gas Natural Horno Combi 20GN1/1, Versión Verde

Alzado



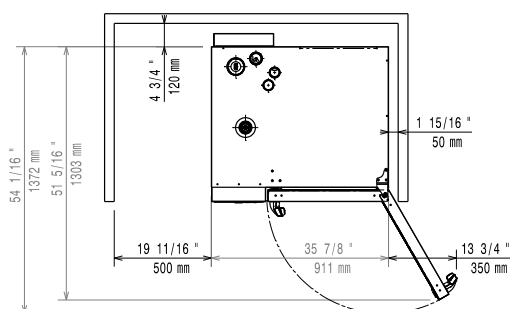
Lateral



CW11 = entrada de agua fría
CW12 = entrada de agua fría 2
D = desagüe
DO = desbordamiento de la
tubería de desagüe

EI = conexión eléctrica
G = conexión de gas

Planta



Eléctrico

Circuit breaker required

Suministro de voltaje 220-230 V/1 ph/60 Hz

Potencia instalada: 1.5 kW

Potencia instalada: 1.5 kW

Gas

Carga térmica total: 160223 BTU (47 kW)

Potencia gas: 47 kW

[NOT TRANSLATED] Natural Gas G20

Diámetro de la conexión de
gas ISO 7/1: 1/2" MNPT

Agua

Temp. máx. entrada de
suministro de agua: 30 °C

Conexión de entrada de agua
"FCW" 3/4"

Presión: 1-6 bar

Cloruro: <17 ppm

Conductividad: 0 µS/cm

Desagüe "D": 50mm

Electrolux Professional recommends the use of treated water,
based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality
information.

Instalación

Clearance: Clearance: 5 cm rear and
right hand sides.

Suggested clearance for
service access: 50 cm left hand side.

Capacidad

GN: 20 (GN 1/1)

Máxima capacidad de carga: 100 kg

Info

Bisagras de la puerta Derecho

Dimensiones externas, ancho 1090 mm

Dimensiones externas, fondo 971 mm

Dimensiones externas, alto 1058 mm

Dimensiones externas, peso 303 kg

Peso neto 303 kg

Peso del paquete 336 kg

Volumen del paquete 1.83 m³

Certificaciones ISO

ISO Standards: 04



SkyLine Premium
Gas Natural Horno Combi 20GN1/1, Versión Verde

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.05.05